



VII Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG  
V Salão de Extensão

<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao>

ISSN 2318-8014



**AVALIAÇÃO DE TEMPERATURA NA PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE CAXIAS DO SUL/RS**

Alessandra Colombo da Silva<sup>a</sup>, Bianca Fornasier de Cordova<sup>a</sup>, Vanessa Comerlatto<sup>a</sup>, Fernanda Bissigo Pereira<sup>a\*</sup>

a) Centro Universitário da Serra Gaúcha - FSG

\*Autor correspondente (Orientador)

Fernanda Bissigo Pereira,  
Rua Os Dezoito do Forte, 2366 - Caxias do Sul - RS - CEP:  
95020-472

**Palavras-chave:**

Segurança Alimentar. Boas Práticas.  
Unidade de Alimentação e Nutrição.

**INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA:** Atualmente, muitos brasileiros fazem refeições fora de casa, seja no trabalho ou então em padarias e casas de lanches. No ramo da nutrição existe um serviço de alimentação chamado de refeição transportada, que é disponibilizado pelas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN'S). Cada UAN é encarregada de produzir refeições e deve respeitar e cumprir todos os procedimentos técnicos e administrativos presentes na legislação, prezando pela manutenção da saúde e hábitos saudáveis de seus comensais (ABREU et al., 2013). A saúde do cliente é sempre prioridade para cada refeição preparada, portanto o binômio tempo/temperatura é extremamente importante para a manutenção da qualidade do alimento servido. Cada preparação deve passar por um controle higiênico-sanitário rigoroso para que se evite contaminação física, química ou biológica (GERMANO et al., 2015). O nutricionista tem papel fundamental nessa instituição, na formação dos cardápios e na fiscalização da norma higiênica-sanitária, produzindo tabelas de controle de tempo/temperatura, bem como o controle do preenchimento das mesmas (CFN, 2005). As refeições transportadas necessitam de um controle de qualidade de forma eficaz e eficiente durante todo o processo produtivo e este controle é o binômio tempo/temperatura (NASCIMENTO et al., 2017). Não somente na preparação do alimento é monitorada a temperatura, mas também no transporte do mesmo. A distribuição é sempre feita em recipientes lisos, impermeáveis, laváveis e não pode apresentar rugosidades e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos (BRASIL, 2004). O controle de tempo e temperatura na preparação de alimentos é fundamental, pois recentes pesquisas indicam em média que 41% dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) tem relação com o tratamento térmico inadequado, 79% com a conservação pelo frio, 83%

devido ao tempo prolongado entre o preparo e o consumo. Os riscos causados pelo consumo de alimento contaminado podem ir desde uma diarreia simples, dor de cabeça, vômitos, mal-estar geral, até estados mais graves, como infecção intestinal, paralisia muscular, problemas respiratórios, convulsões e até mesmo a morte. Um alimento contaminado causa danos tanto a saúde do ser humano, como as empresas contratante e contratada e a sociedade como um todo (SILVA JÚNIOR, 2014). Diante do exposto, o objetivo desse trabalho é monitorar a temperatura de refeições transportadas de uma UAN de Caxias do Sul/RS e comparar se as mesmas estão dentro dos padrões da legislação vigente. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foram coletadas as temperaturas de cocção, transporte e distribuição de sete preparações quentes do cardápio padrão de uma UAN de Caxias do Sul/RS que fornece refeições transportadas. As mesmas foram coletadas durante cinco dias consecutivos com o uso de um termômetro digital tipo espeto. As temperaturas foram registradas em planilhas elaboradas pelas pesquisadoras de acordo com a legislação vigente. O cardápio era composto por pratos-base (arroz e feijão), sopa, guarnições (ex: massa, polenta, batata) e prato principal (carnes). A coleta ocorreu na última semana do mês de março de 2019. As temperaturas obtidas foram comparadas com a legislação através da RDC nº216/2004 e Portaria 1210/2006/SMS que recomenda temperatura no final da cocção de 74°C, temperatura de transporte e distribuição dos alimentos acima de 60°C por 6 horas. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** A avaliação das temperaturas na cocção, transporte e distribuição dos alimentos está de acordo com o recomendado pela legislação vigente. Houve significância estatística nas temperaturas das preparações feijão, sopa e carne 1 ( $p \leq 0,005$ ) na cocção dos alimentos e as outras preparações também apresentaram valores adequados de temperatura de acordo com o recomendado. As preparações arroz, feijão e sopa apresentaram significância estatística em relação a temperatura recomendada para o transporte de alimentos ( $p \leq 0,005$ ). Em relação á distribuição dos alimentos, apesar de todas as preparações apresentarem médias acima da recomendação, apenas no arroz evidencia-se significância estatística ( $p \leq 0,05$ ). Rocha (2019), encontrou resultado diferente ao presente estudo ao evidenciar grande parte das preparações do buffet com temperatura abaixo de 60°, excetuando-se o feijão na primeira aferição (temperatura média de 63,1°C). **CONCLUSÃO:** A partir dos resultados apresentados conclui-se que todas as temperaturas dos alimentos na cocção, transporte e distribuição estão de acordo com a legislação vigente.

## REFERÊNCIAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 5ª edição. São Paulo: Editora Metha, 2013.

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Resolução da Diretoria do Colegiado- (RDC) nº 216 de 15 de Setembro de 2004.**

GERMANO, P. GERMANO, M. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** 5ª edição. São Paulo: Manole, 2015.

NASCIMENTO, L. A. do, PONTES, C.R. SOUSA, F.S. MORAIS, M, R. QUEIROZ, A,A. Binômio tempo e temperatura de preparações em serviço de alimentação transportada. **Nutrivisa – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde.** Volume 3 · Número 3 · novembro-fevereiro/2017.

ROCHA, L. de A., RODRIGUES, L. M., ARAÚJO, M. da C., SOARES, T. da C., GOMES, S. A. B., OLIVEIRA, E. S. de. Análise do controle de temperatura dos alimentos servidos em Unidade de Alimentação e Nutrição universitária na cidade de Picos-PI, Brasil. **Dialnet.** Vol. 8, Nº. 2, 2019.

SILVA JÚNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação.** 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.